

团 体 标 准

T/BJCA 007-2019

京菜 炒肝烹饪技术规范

2019-12-31 发布

2020-03-01 实施

北京烹饪协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由北京烹饪协会名厨专业委员会提出。

本标准由北京烹饪协会归口。

本标准起草单位：北京烹饪协会名厨专业委员会、北京天兴居餐饮有限公司。

本标准主要起草人：刘玉驰、段凯云、侯玉瑞、孙立新、顾九如、马志和、桑建、姜慧、张梦楠、修涵、李建安、郑建华、高禹。

引 言

弘扬京菜文化，打造京菜品牌，提升京菜品质，既是提升北京城市影响力、提高生活性服务业品质、推进“民族品牌国际化、规模化”的需要，更是繁荣发展京味文化、满足消费者日益提高的饮食消费需求，具有十分重要的现实意义和深远的历史意义。

京菜起源于辽金，形成于明清，发展于近现代，繁荣于当代，擅长爆、烤、涮等多种烹饪技法，味道厚重，酱香、酥脆；选料精致，刀工细腻；注重形器，讲究规矩，具有丰富的文化内涵，是由多种风味融合发展而成的具有鲜明北京特色的菜系。

北京有着 3000 多年的建城史和 800 多年的建都史，自古便是历史文化名城，各地方文化之精华在此汇聚、交融、酝酿、沉淀，产生了众多的名胜古迹和人文景观，形成了独具特色的北京地域文化，是宝贵的财富。北京饮食文化更是历史悠久，京菜是由宫廷菜、官府菜、山东菜、少数民族菜（清真菜为主）、平民菜（小吃为主）等多种风味融合而成。

京菜 炒肝烹饪技术规范

1 范围

本标准规定了炒肝的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工艺及质量要求。本标准适用于炒肝的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 20743 猪肉、猪肝和猪肾中杆菌肽残留量的测定液相色谱-串联质谱法标准
- GB/T 34321 食用甘薯淀粉
- GH/T 1013 香菇
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- 餐饮服务食品安全操作规范 国家市场监督管理总局公告（2018）12号

3 术语和定义

3.1

炒肝

以猪肠为主料，辅以猪肝、大蒜等，铁锅煮制成熟的一道菜品。

3.2

顶针块

肠段切成1公分，形似顶针，俗称“顶针块”。

3.3

柳叶片

猪肝洗净用刀斜片成柳叶形的条，俗称“柳叶片”。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

猪肠2000g。

4.1.2 配料

猪肝500g、大蒜 600g。

4.1.3 调料

盐40g、香菇水600g、香辛料 8g（大料、花椒、小茴香、桂皮、丁香等）、湿淀粉（白薯粉按7:5加水）、酱油400g。

4.2 要求

4.2.1 猪肠、猪肝

应符合GB 4789.6食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验、GB/T 20743猪肉、猪肝和猪肾中杆菌肽残留量的测定液相色谱-串联质谱法标准的要求。

4.2.2 淀粉（白薯粉）

应符合GB/T 34321食用甘薯淀粉的要求。

4.2.3 酱油

应符合GB/T 18186酿造酱油的要求。

4.2.4 大蒜

应符合NY/T 744绿色食品 葱蒜类蔬菜的要求。

4.2.5 辛香料

应符合NY/T 901绿色食品 香辛料及其制品的要求。

4.2.6 香菇

应符合GH/T 1013香菇的要求。

5 制作工艺

5.1 猪肠初加工

猪肠去掉小肠、大肠头，用盐洗去外表皮粘膜，翻转摘除内壁网油，清水洗净，翻转回，用碱水进一步洗去异味，再用醋浸泡后冲洗洗净。

入锅，大火烧开，中火闷煮90min，捞出后用清水拔凉，切成1公分顶针块备用。

5.2 猪肝初加工

选鲜亮红色品质猪肝，去筋、改条，切成柳叶状备用。

5.3 大蒜初加工

大蒜去皮，捣碎备用。

5.4 煮制

锅中烧水，开锅后依次加入猪肠、酱油、盐、香菇水、香辛料、蒜蓉、猪肝、湿淀粉，搅拌均匀，稀稠适度即可。

6 质量要求

6.1 色泽

酱红色，汁芡明亮。

6.2 气味

肉香浓郁，蒜香扑鼻。

6.3 质感

猪肠软烂，猪肝鲜嫩。

北京烹饪协会
团体标准

京菜 炒肝烹饪技术规范

T/BJCA 007—2019

*

北京烹饪协会印刷

北京市朝阳区和平里西街 21 号北京商报二层

邮政编码：100013

网址：<http://www.bjprhx.org/>

电话：010-84283966

*

内部资料 免费交流

*

如有排版差错请与本会联系

版权所有 侵权必究

举报电话：010-84283966